Russell Hobbs™

Forno rápido infraWave®
Até 50% mais rápido que fornos convencionais!
InfraWave® Oven
Up to 50% faster than conventional ovens!

INFRAWAVE® SPEED OVEN

ROTISSERIE

Brasil: 0800-701-7989
www.Saltonbrasil.com.br

instruções 1
instructions 38

Modelos
Models

☐ **IW351 127V**
☐ **IW351 220V**

PROTEÇÕES IMPORTANTES

Ao usar dispositivos elétricos, as precauções de segurança básicas devem sempre serem seguidas, como:

- ☐ Leia todas as instruções.
- ☐ Não toque superfícies quentes. Use as alças ou botões.
- ☐ Para proteção contra o risco de choque elétrico, não mergulhe o fio, plugue ou quaisquer peças não removíveis na água ou outro líquido.
- ☐ Quando qualquer eletrodoméstico for usado por ou próximo a crianças, é necessária uma supervisão de um adulto.
- ☐ Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças.
- ☐ Não utilize nenhum eletrodoméstico com um fio ou plugue danificado ou após defeitos ou se o aparelho cair ou for danificado de alguma forma. Retorne o eletrodoméstico à assistência técnica autorizada para verificação, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico. Ou então, chame o número gratuito apropriado relacionado na capa deste manual.
- ☐ O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do eletrodoméstico pode causar lesões.
- ☐ Não use em áreas externas.
- ☐ Não deixe que o fio fique pendurado no canto da mesa ou balcão, nem toque em superfícies quentes.
- ☐ Não coloque sobre ou próximo de um bico quente a gás ou elétrico, ou em um forno aquecido.
- ☐ Deve-se tomar muito cuidado ao mover um eletrodoméstico contendo óleo ou outro líquido quente.
- ☐ Pressione POWER para ligar todos os controles antes de inserir ou remover o plugue da tomada.
- ☐ Não use o aparelho para outro uso que não o recomendado.
- ☐ Alimentos ou utensílios metálicos grandes que não sejam recomendados pelo fabricante não devem ser inseridos neste aparelho, pois podem criar um incêndio ou risco de choque elétrico.
- ☐ Não coloque nenhum dos seguintes materiais no forno: papel, papelão, filme de plástico e similares. Esses materiais se usados podem causar sérios acidentes.
- ☐ Para desconectar, segure o plugue e tire da tomada. Não puxe pelo fio.
- ☐ Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou tocar material inflamável, incluindo cortinas, toalhas de mesa, paredes e similares durante o funcionamento. Não mantenha nenhum objeto sobre a unidade durante o funcionamento.
- ☐ Não limpe com esponjas metálicas. Podem sair pedaços da esponja e tocar as partes elétricas, resultando em um risco de choque elétrico.

- ☐ Não guarde nenhum material neste forno quando não estiver em uso.
- ☐ Deve-se tomar muito cuidado ao usar recipientes feitos de outro material que não metal ou vidro, ou recipientes não recomendados pelo fabricante.
- ☐ Não cubra a gaveta de migalhas ou qualquer outra peça do forno com papel-alumínio. Isso causará o superaquecimento do forno.
- ☐ Para parar a função de tostar, assar ou grelhar, pressione o botão INICIAR/PARAR.
- ☐ Tome muito cuidado ao remover a gaveta ou descartar gordura quente.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES.

Este produto é somente para uso domiciliar.

O ajuste de tempo de cozinhar está configurado para não ultrapassar 2 vezes o tempo padrão exibido para cada função. Por exemplo, se a função que escolher exibir um tempo padrão de 7, você poderá escolher um tempo de cozinhar máximo de 14.

FIO ELÉTRICO

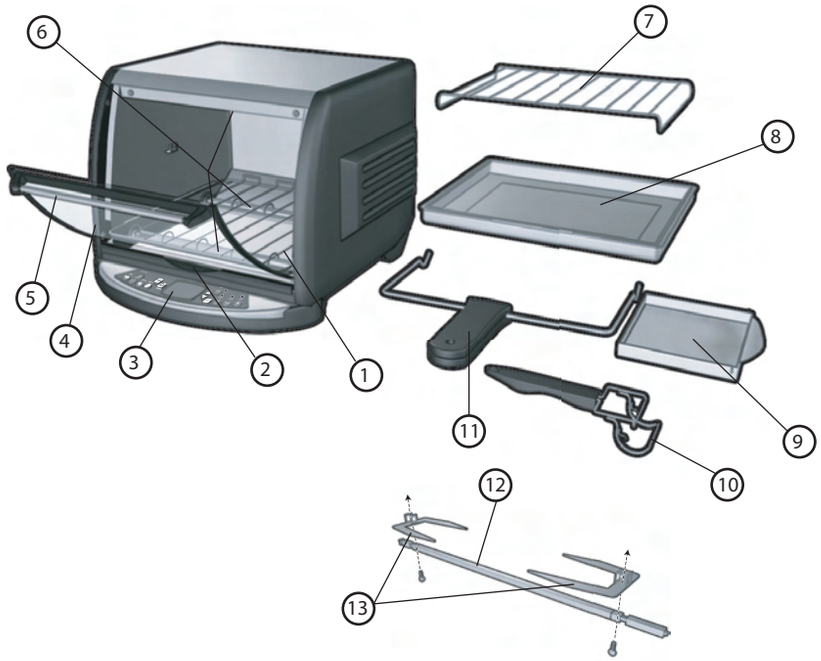
a) Um fio de alimentação elétrica curto é fornecido para reduzir o risco de se enroscar ou tropeçar em um fio mais longo.

b) Fios removíveis mais longos ou extensões elétricas estão disponíveis e podem ser usados se forem tomados cuidados ao utilizá-los.

c) Se um fio de alimentação elétrica removível for usado,

1) a classificação elétrica marcada no fio de alimentação removível ou fio de extensão elétrica deve ser pelo menos tão alta quanto a classificação elétrica do aparelho.
2) Se o aparelho for do tipo aterrado, o fio de extensão deve ser do tipo aterrado de 3 fios,
3) A disposição do fio mais comprido deve ser feita de maneira a não ficar sobre o balcão ou mesa onde possa ser puxado por crianças ou causar tropeços.

O produto pode variar ligeiramente em relação ao que é ilustrado.



1. Grade deslizante
2. Gaveta deslizante coletora de migalhas
3. Painel de controle digital
4. Porta de vidro curvada
5. Alça da porta
6. Luzes de auecimento infravermelho
7. Grade da grelha
8. Fôrma de assar/coletora de líquidos
9. Gaveta plástica removível coletora
10. Prendedor de fôrma
11. Ferramenta de remoção do espeto
12. Espeto
13. Grampos do espeto para assar usando a função na brasa (2)

COMO UTILIZAR

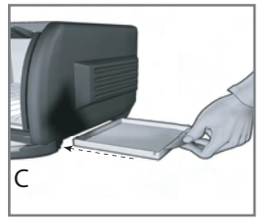
Este produto é somente para uso doméstico.

COMO INICIAR

1. Remova todo o material da embalagem e quaisquer adesivos, remova todo o filme protetor do painel de controle.
2. Limpe todas as peças removíveis conforme as instruções contidas na seção CUIDADOS E LIMPEZA deste manual.
3. Selecione um local onde esta unidade será usada, deixando espaço suficiente entre a parte traseira da unidade e a parede para permitir uma ventilação adequada.

4. Insira a gaveta coletora de migalhas abaixo das luzes de aquecimento infravermelho **(B)**.
5. Insira a gaveta plástica coletora de líquidos abaixo da unidade conforme ilustrado **(C)**.
6. Insira a grade deslizante, e não esqueça de colocar o grampo direito posterior dentro da abertura no forno **(D)**.

Nota: A grade deslizante deve ser removida quando for usar o espeto.



7. Coloque a grelha na fôrma de assar/coletora de líquidos e coloque no forno **(E)**.
   a) Essa fôrma será usada com a grelha para grelhar.
   b) Remova a grelha e use a fôrma de assar/coletora de líquidos para assar alguns alimentos (veja as receitas).
   c) Ao tostar, remova a grelha e a fôrma de assar/coletora de líquidos.

8. Espeto para assar usando a função na brasa: Para usar o espeto, remova a grelha, fôrma de assar/coletora de líquidos e a grade deslizante; insira o espeto na abertura do lado direito. Confira se inseriu o lado do espeto que está marcado com "R" no orifício direito **(F)**. Depois, deixe o lado esquerdo da haste no gancho na parede esquerda do forno **(G)**.

9. Remova o prendedor do fio e desenrole. Coloque na tomada elétrica.

G

Importante: Este forno fica quente. Ao utilizá-lo, sempre use pegadores em caso de contato com qualquer superfície externa ou externa do forno (H).

Nota: Durante os minutos iniciais da primeira utilização, você pode notar um pouco de fumaça e um pouco de odor. Isso é normal e não deve causar nenhuma preocupação.

H

SELECIONANDO O SEU IDIOMA

O mostrador está pré-configurado de fábrica para o inglês, mas pode ser mudado para português da seguinte maneira:

1. Pressione (⏻) para ligar a unidade.
2. Pressione simultaneamente (PIZZA) e (COMIDAS RÁPIDAS). A unidade emite um bipe.
3. O idioma atual é mostrado ("ENGLISH" ou "PORTUGUÊS"), então pressionando (+) (−) navega-se no mostrador.
4. Pressione para mudar para o idioma desejado.
5. O idioma selecionado é exibido por 2 segundos, então "PRESSIONE SELECIONAR" para navegar no mostrador.
6. Pressione (SELECIONAR 5) . A partir desse momento, as instruções no mostrador aparecerão no idioma que você selecionou.
7. Se você tirar a unidade da tomada ou a alimentação elétrica for interrompida, a unidade retornará ao inglês como idioma padrão.

DICAS ÚTEIS SOBRE SEU FORNO

- Como o forno cozinha usando luz infravermelha em vez de temperatura, o único lugar onde você verá a listagem das temperaturas é na função programar. A função programar é a melhor forma de apresentar a você como cozinhar com a tecnologia **InfraWave®**, pois ele converte automaticamente as instruções da receita ou da embalagem de uso convencional de forno, em tempos ajustados para a velocidade do forno **InfraWave®**. Para maiores detalhes, veja a página 10.
- Quando o forno estiver sendo usado, as luzes interiores acenderão e apagarão. Isso é normal porque esse forno cozinha com luz infravermelha em vez de cozinhar com temperatura.
- Os tempos pré-programados no forno são tempos de cozinhar sugeridos. Ao cozinhar pela primeira vez, verifique se os alimentos já estão cozidos vários minutos antes do tempo de cozinhar programado.
- Se a comida estiver dourando rápido demais, use uma cobertura solta de papel-alumínio para dourar mais devagar. Não deixe que o papel-alumínio toque os elementos aquecedores.
- Além das tabelas de cozinhar inclusas em Uso e Cuidados, você também pode usar as receitas inclusas como orientação para fazer refeições deliciosas com o seu novo Forno InfraWave®.
- Quando a seleção tiver sido feita e começar a cozinhar, você pode alterar o tempo a qualquer momento durante o ciclo de cozinhar, pressionando os botões (+) e (−).

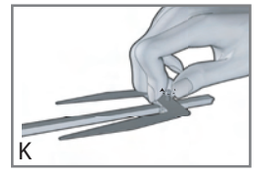
- Alguns alimentos podem ser preparados usando vários métodos diferentes de cozinhar, como ASSAR, BRASA e BROIL. Escolha o método mais adequado à sua necessidade.
- Existem muitos pratos programados no forno, mas talvez você ache que alguns dos seus favoritos podem estar faltando. Nesse caso, sugerimos que use um prato similar ou use o método Programar.
- O forno emitirá um bipe quando o ciclo de cozinhar estiver completo.

I

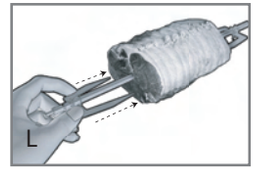
- Ao grelhar, o forno sinalizará na metade do ciclo de cozinhar para lembrá-lo de virar o alimento. Se o tempo de grelhar for ajustado durante o ciclo de grelhar, o forno gerará um novo sinal audível na metade do novo tempo. Quando o alimento tiver sido virado, lembre-se de pressionar o botão INICIAR (INICIAR PARAR) para continuar a cozinhar **(I)**.

J

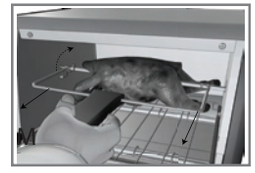
- Quando usar o espeto, não use a fôrma de assar/coletora de líquidos como gaveta coletora de líquidos, pois este forno vem com uma gaveta plástica removível coletora de líquidos. Para obter o máximo de espaço para cozinhar, a grade deslizante deve ser removida **(J)**.


K

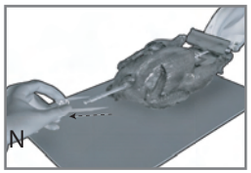
- Coloque o grampo na haste o mais próximo possível da extremidade quadrada, com os grampos virados em direção oposta à extremidade quadrada; aperte para fixar no lugar **(K)**.


L

- Insira a haste no alimento a ser cozido, deslizando os grampos e inserindo-os no alimento. Deslize o segundo grampo na haste com os grampos virados para o alimento, inserindo as extremidades pontudas no alimento **(L)**. Aperte o parafuso.
- Insira o lado do espeto que está marcado com um "R" no orifício no centro da parede direita do forno. Deixe o lado esquerdo da haste no gancho na parede esquerda do forno.
- Quando usar o espeto, sugerimos que os alimentos sejam inicialmente colocados no forno frio. Use o ajuste SOMENTE GIRAR no programa BRASA para garantir que o alimento esteja balanceado na haste e girando corretamente. Depois programe o forno para o ciclo de cozinhar desejado.
- Quando cozinhar na brasa, podem ser passados temperos secos no alimento antes de cozinhar.
- Quando usar vinha d'alhos ou molhos, passe nos alimentos apenas durante os últimos 20 minutos de cozinhar, para evitar dourar demais.


M

- Para remover os alimentos cozidos da brasa, use a ferramenta de remoção da brasa **(M)**.



- Deixe os alimentos cozidos na brasa esfriarem por vários minutos antes de remover os grampos **(N)**.

COMO ESCOLHER OS RECIPIENTES PARA COZINHAR EM SEU FORNO INFRAWAVE®

- Ao adquirir recipientes para assar, tenha em mente que eles precisam caber em um espaço com altura de 15,9 cm (6¼ polegadas) de altura por 32,4 cm (12¾ polegadas) de largura por 31,1 cm (12¼ polegadas) de profundidade.
- Podem ser usadas no seu forno fôrmas de assar de vidro e cerâmica à prova de forno, sem tampas. Saiba que alguns desses recipientes podem aumentar o tempo de cozinhar em vários minutos.
- O desempenho de cozinhar pode ser melhorado usando um prato de assar de vidro transparente.
- Se for necessário cobrir enquanto cozinhar, use um papel-alumínio.

Notas: Confira se as extremidades do recipiente de cozinhar e o alimento sendo cozido estão a pelo menos 2,5 cm (1 polegada) de distância dos elementos de aquecimento superiores.

- Alguns alimentos congelados e refrigerados são embalados em recipientes adequados para o forno de microondas ou convencional; **estes NÃO devem ser usados no forno InfraWave®**. Se tiver alguma dúvida sobre o uso de um recipiente de cozinhar específico, entre em contato com o fabricante ou mude o alimento para um recipiente seguro para o InfraWave®.

MATERIAIS PROIBIDOS PARA SEREM USADOS NO INFRAWAVE:

- Fôrmas de assar de silicone.
- Recipientes maiores que o recomendado.
- Plástico, como sacos de tostar ou tampas feitas de papel.
- Tampas que não sejam de papel-alumínio.
- Embalagens herméticas como bolsas seladas ou latas.

PAINEL DE CONTROLE DIGITAL

FUNÇÕES

Liga e desliga o aparelho. Quando terminar de cozinhar, lembre-se de desligar o aparelho e tirar da tomada.

INICIAR/PARAR

Pressione para iniciar ou finalizar um ciclo de cozinhar. Se o botão errado tiver sido pressionado e você quiser reiniciar a programação, pressione INICIAR/PARAR (START/STOP) duas vezes para cancelar ou POWER para desligar e ligar a unidade.

\+ / −

Pressione para navegar entre os diversos pratos, tempos de cozinhar, temperaturas, ajustes de grelhar e pesos. Use para alterar o tempo de cozinhar antes ou durante o ciclo de cozinhar.

SELECIONAR S

Selecione a temperatura e o tempo de preparo de um alimento. Em seguida, ele seleciona a opção do menu que mais se aproxima.

PROGRAMAS:

CADA PRATO TERÁ UM TEMPO DE COZINHAR SUGERIDO PRÉ-SELECIONADO.
Você pode pressionar + e −
para aumentar ou diminuir o tempo de cozinhar. Os tempos pré-programados no forno são tempos de cozinhar sugeridos. Quando cozinhar pela primeira vez, comece verificando se os alimentos já estão cozidos vários minutos antes de completar o tempo de cozinhar programado e faça ajustes para adequar ao seu gosto. Lembre-se, quando a porta do forno tiver sido aberta, você deve pressionar INICIAR/PARAR para cozinhar novamente. A exceção é o ciclo TOSTAR, onde quando a porta for aberta, o ciclo termina.

PROGRAMAR

Converta a temperatura e o tempo de cozinhar para a sua receita favorita ou alimento embalado para o tempo do InfraWave® simplesmente selecionando o tipo do alimento, temperatura e tempo mencionado na receita ou instrução da embalagem e pressionando Programar. O forno fará a conversão automaticamente para o tempo de cozinhar reduzido, levando em conta a velocidade de cozinhar com a temperatura da tecnologia InfraWave®. Você não precisa ficar adivinhando!

Esse botão permite que a seleção de carnes seja cozida com os tempos de cozinhar fornecidos. Ele também é usado para conferir se o alimento está equilibrado adequadamente na haste de brasa para permitir uma rotação equilibrada (seleção SOMENTE GIRAR).

Esta função permite escolher o tipo de pizza a ser assada e fornece sugestões de tempos de cozinhar para cada uma.

Selecione o tipo de comida a ser assada. As seleções incluem alimentos como: nuggets de frango, Pão de queijo, frango a passarinho congelado e batata frita congelada..

Esta função permite escolher o tipo e tamanho brushettas a serem assados e fornece sugestões de tempos de cozinhar predefinidos para cada um. Também prepare as suas receitas de Bruschetta em um instante.

Reaqueça os alimentos, restaurando sabor, umidade e textura originais.

Essa função tosta até 6 fatias de pão da sua preferência em cerca de 3½ minutos.

Escolha dentre uma grande variedade de seleções pré-programadas, incluindo carnes, aves, peixes, vegetais, bolos, biscoitos e tortas.

Use broil a TEMP. BAIXA para frangos e a TEMP. ALTA para carnes e peixes dourados, mas suculentos

TABELA DE COZINHAR

Use a tabela abaixo para encontrar a função que você deve usar para cozinhar o tipo de alimento que deseja cozinhar. **Não consegue encontrar o prato específico na tabela abaixo?** Escolha o tipo de alimento mais similar que você deseja ou use a função ConvertMenu™.

Prato que deseja cozinhar:	**Use esta função:**	**Onde pode ser encontrado no Manual de Uso e Cuidados:**
Massa folhada / torta recheada / torta com massa folhada dupla	(a) ASSAR ou PROGRAMAR	19 e 12
Biscoitos: Chocolate Pedaços de chocolate, Aveia, Açúcar ou Barras	BRUSCHETTA, (a) ASSAR ou PROGRAMAR	16 e 19
Bolos e bolos de fôrma; chocolate ou baunilha	(a) ASSAR ou PROGRAMAR	19 e 12
Brownies e brownies de caramelo	(a) ASSAR ou PROGRAMAR	19 e 12
Bolos e pães rápidos, como bolo de fubá	(a) ASSAR ou PROGRAMAR	19 e 12
e pudins	(a) ASSAR ou PROGRAMAR	19 e 12
Pães	(t) TOSTAR, (a) ASSAR ou PROGRAMAR	18, 19 e 12
Biscoitos, bolinhos e enrolados: resfriados, congelados ou feitos em casa	(a) ASSAR ou PROGRAMAR	19 e 12
Verduras	(a) ASSAR ou PROGRAMAR	19 e 12
Suflê: verduras, prato principal, lasanha	(a) ASSAR ou PROGRAMAR	19 e 12
Lanches: congelados, como fritas, asas de frango, nuggets de frango, Pão de queijo	COMIDAS RÁPIDAS	15
Carnes: chuletas, bifes, hambúrgueres, assados	(a) ASSAR (b) BROIL (Broil Temp. Alta) ou (r) REAQUECER	17, 19, 20 e 21
Peixes: filés ou bifes	(a) ASSAR ou (b) BROIL (Broil Temp. Alta)	17, 19 e 20

Prato que deseja cozinhar:	Use esta função:	Onde pode ser encontrado no Manual de Uso e Cuidados:
Aves: frango inteiro, asas de frango ou peito de peru, chester	(a) ASSAR (b) BROIL (Broil Temp. Alta) ou (r) REAQUECER	17, 19, 20 e 21
Salsicha	(b) BROIL (Broil Temp. Alta) ou PROGRAMAR	12, 19 e 20

PROGRAMAR

Você pode usar esta função para fazer muitos tipos de bruschetta.

1. PRESSIONE ⏻ para ligar a unidade.
2. PRESSIONE PROGRAMAR .
3. Para encontrar a categoria do alimento a ser cozido, PRESSIONE + − até a sua seleção aparecer.
4. PRESSIONE SELECIONAR .
5. Para inserir a temperatura da instrução ou receita da embalagem, + − e depois PRESSIONE SELECIONAR para selecionar.
6. Para aceitar o tempo de cozinhar padrão, PRESSIONE PROGRAMAR ou INICIAR PARAR para começar a cozinhar. Para alterar o tempo de cozinhar para refletir a receita ou instruções da embalagem, PRESSIONE + − , e depois PRESSIONE PROGRAMAR ou INICIAR PARAR para começar a cozinhar.

AS SELEÇÕES INCLUEM OS SEGUINTES ALIMENTOS:

Carnes

Peixes

Aves

Sobremesas

Alimentos assados

Suflê

EXEMPLO DE COMO USAR ESSE PROGRAMA:

Para cozinhar um suflê que normalmente assaria em um forno convencional a 191°C (375°F) por 45 minutos, siga as seguintes etapas:

a. PRESSIONE ⏻ para ligar a unidade.
b. PRESSIONE PROGRAMAR PRESSIONE + para selecionar SUFLÊ.
d. PRESSIONE SELECIONAR
e. PRESSIONE + para selecionar a temperatura de assar da receita de 191°C (375° F).
f. PRESSIONE SELECIONAR
g. PRESSIONE + para selecionar o tempo de assar da receita de 45 minutos.
h. PRESSIONE PROGRAMAR ou INICIAR PARAR

O mostrador mudará para mostrar o novo tempo (reduzido) de assar e o alimento começará a assar.

NA BRASA

Equilibre o alimento na haste de assar na brasa e confira, realizando as seguintes etapas:

1. Com o alimento já na haste de assar na brasa e a haste inserida no interior do forno, PRESSIONE ⏻ para ligar o forno.
2. PRESSIONE b .
3. Para conferir o equilíbrio do alimento na haste de assar na brasa, PRESSIONE − até aparecer SOMENTE GIRAR no mostrador de cristal líquido.
4. PRESSIONE b ou INICIAR/PARAR para começar a girar o alimento.
5. PRESSIONE INICIAR/PARAR para parar o ciclo de **SOMENTE GIRAR**.

Assim que o alimento estiver equilibrado, você pode começar o ciclo de cozinhar seguindo as seguintes etapas:

1. PRESSIONE b .
2. PRESSIONE + − para selecionar o seu alimento desejado e PRESSIONE SELECIONAR/S .
3. PRESSIONE + − para selecionar o seu peso desejado e PRESSIONE SELECIONAR/S .
4. PRESSIONE b ou INICIAR/PARAR para começar a cozinhar.
5. Para ajustar o tempo de cozinhar, PRESSIONE + − .

Nota: Ao remover a haste de brasa do forno, use a ferramenta de remoção do espeto para levantar o lado esquerdo da haste para fora do gancho do forno. Depois, puxe a haste do espeto para cima e para fora (torcendo ligeiramente para a direita) e puxe completamente para fora do forno. (O)

AS SELEÇÕES INCLUEM:

Frango

Peru

Frango recheado

Carne

Porco

Somente Girar (equilibrar o alimento)

PIZZA

1. PRESSIONE ⏻ para ligar a unidade.
2. PRESSIONE PIZZA .
3. Para encontrar a categoria do alimento a ser cozido, PRESSIONE + − até a sua seleção aparecer.
4. Para aceitar o tempo de cozinhar padrão, PRESSIONE PIZZA ou INICIAR/PARAR para começar a cozinhar. Para alterar o tempo de cozinhar, PRESSIONE SELECIONAR/S , PRESSIONE + − , e depois PRESSIONE PIZZA ou INICIAR/PARAR para começar a assar.

AS SELEÇÕES INCLUEM AS SEGUINTES PIZZAS:

(Normal) Massa fina congelada

Massa grossa congelada

Pão francês congelado

Caseira ou de padaria

DICA DE INÍCIO RÁPIDO:

PRESSIONE INICIAR/PARAR duas vezes para começar a cozinhar uma pizza normal no ajuste de tempo padrão.

COMIDAS RÁPIDAS (QUICK FOODS)

1. PRESSIONE ⏻ para ligar a unidade.
2. PRESSIONE COMIDAS RÁPIDAS .
3. Para encontrar a categoria do alimento a ser cozido, PRESSIONE + − até a sua seleção aparecer.
4. Para aceitar o tempo de cozinhar padrão, PRESSIONE COMIDAS RÁPIDAS ou INICIAR PARAR para começar a cozinhar. Para alterar o tempo de cozinhar, PRESSIONE SELECIONAR S , PRESSIONE + − , e depois PRESSIONE COMIDAS RÁPIDAS ou INICIAR PARAR para começar a assar.

AS SELEÇÕES INCLUEM OS SEGUINTES ALIMENTOS CONGELADOS:

Nuggets de frango

Pizza congelada

Pão de queijo congelado

Frango a passarinho congelado

Batatas fritas de forno

BRUSCHETTA

1. PRESSIONE ⏻ para ligar a unidade.
2. PRESSIONE BRUSCHETTA .
3. Para encontrar o tipo de biscoito a ser assado, PRESSIONE + − até a sua seleção aparecer.
4. Para aceitar o tempo padrão, PRESSIONE BRUSCHETTA ou INICIAR PARAR para começar a assar.
   Para alterar o tempo de assar, PRESSIONE SELECIONAR S , PRESSIONE + − , e depois PRESSIONE BRUSCHETTA ou INICIAR PARAR para começar a assar.

REAQUECER

Nota: Para grandes porções de alimentos, pode ser necessário aumentar o tempo de cozinhar.

1. PRESSIONE ⏻ para ligar a unidade.
2. PRESSIONE r .
3. Para encontrar o alimento que você deseja reaquecer, PRESSIONE + − até aparecer a sua seleção.
4. Para aceitar o tempo padrão, PRESSIONE r ou INICIAR PARAR para começar a cozinhar. Para alterar o tempo de cozinhar, PRESSIONE S , PRESSIONE + − , e depois PRESSIONE r ou INICIAR PARAR para começar a assar. Não consegue encontrar o prato específico nas seleções pré-programadas? Escolha o tipo de prato mais similar ao que você deseja reaquecer.

AS SELEÇÕES INCLUEM OS SEGUINTES ALIMENTOS:

1 Pedaço de pizza

Pizza inteira

Costela

Asas de frango

Suflê

Carne assada

TOSTAR RÁPIDO

1. PRESSIONE ⏻ para ligar a unidade.
2. PRESSIONE t . O ajuste padrão 4 aparece na tela.
3. Para aceitar o ajuste padrão 4, PRESSIONE t ou INICIAR PARAR para começar a tostar.
   Para selecionar outro ajuste (de 1 a 7), PRESSIONE , e depois PRESSIONE t ou INICIAR PARAR para começar a tostar.

GUIA DE AJUSTE PARA TOSTAR:

1-2 Muito fraco

3-4 Médio

5 Médio-escuro

6-7 Escuro

DICA DE INÍCIO RÁPIDO:

Pressione t duas vezes para começar a tostar na configuração de tempo padrão.

ASSAR

Não consegue encontrar o prato específico nas seleções pré-programadas? Escolha o tipo de prato mais similar ao que você deseja cozinhar ou use a função PROGRAMAR encontrada na página 12.

1. PRESSIONE ⏻ para ligar a unidade.
2. PRESSIONE a .
3. Para encontrar o alimento que você deseja assar, PRESSIONE + − até aparecer a sua seleção.
4. Para aceitar o tempo padrão, PRESSIONE a ou INICIAR/PARAR para começar a assar. Para alterar o tempo de cozinhar, PRESSIONE S , PRESSIONE + − , e depois PRESSIONE a ou INICIAR/PARAR para começar a assar.

AS SELEÇÕES INCLUEM OS SEGUINTES ALIMENTOS:

Bolo de laranja	Pão francês
Bolo de chocolate	Biscoitos congelados
Bolo de banana	Suflê
Bolo de fubá	Lasanha
Muffins	Verduras assadas
Bolo de cenoura	Filé de peixe
Brownies	Frango (inteiro, pedaços ou peito)
Brownie de caramelo	½ Peito de peru
Batata assada	Chester
Massa folhada	Carne
Torta	Assado de costela
Biscoitos refrigerados	Chuletas de porco
Biscoitos	Tender

BROIL A TEMP. ALTA

Nota: Ao usar broil a temp. alta, a luz superior do aquecedor fica constantemente ligada, enquanto os aquecedores inferiores ficam desligados.

1. PRESSIONE ⏻ para ligar a unidade.
2. PRESSIONE b .
3. Para selecionar broil a TEMP. ALTA, PRESSIONE S . (Veja as opções abaixo)
4. Para encontrar o alimento que você deseja grelhar, PRESSIONE + − até aparecer a sua seleção.
5. Para aceitar o tempo de grelhar padrão, PRESSIONE b ou INICIAR/PARAR para começar a cozinhar. Para alterar o tempo de cozinhar, PRESSIONE S , PRESSIONE + − , e depois PRESSIONE b ou INICIAR/PARAR para começar a grelhar.
6. Na metade do ciclo de grelhar, o forno emitirá um sinal audível e a tela o avisará para virar o alimento.

Nota: Observe que o forno continuará a cozinhar até você abrir a porta do forno. Quando você abrir a porta do forno, o ciclo é pausado.

7. Para virar o alimento, feche a porta do forno e PRESSIONE INICIAR/PARAR para continuar a grelhar.

AS SELEÇÕES INCLUEM OS SEGUINTES ALIMENTOS:

Chuleta/costela/lombo de porco

Bife de filé mignon

Salsichas

Hambúrgueres (caseiros ou congelados)

Filé de peixe

Salmão (filés ou fatias)

BROIL A TEMP. BAIXA

Nota: Ao grelhar em temp. baixa, os aquecedores de cima e de baixo serão ligados e desligados alternadamente em um ciclo.

1. PRESSIONE para ligar a unidade.
2. PRESSIONE .
3. PRESSIONE para selecionar TEMP. BAIXA e depois PRESSIONE (este ciclo é somente para asas de frango).
4. Para aceitar o tempo de grelhar padrão, PRESSIONE ou para começar a cozinhar. Para alterar o tempo de grelhar, PRESSIONE , e depois PRESSIONE ou para começar a grelhar.
5. Na metade do ciclo de grelhar, o forno emitirá um sinal audível e a tela o avisará para virar o alimento.

Nota: Observe que o forno continuará a cozinhar até você abrir a porta do forno. Quando você abrir a porta do forno, o ciclo é pausado.

6. Para virar o alimento, feche a porta do forno e PRESSIONE para continuar a grelhar.

AS SELEÇÕES INCLUEM:

Asas de frango

Cuidado e limpeza

Este produto não contém nenhuma peça que possa ser consertada pelo usuário. Em caso de reparos, levar ao serviço técnico autorizado para que não se perca a garantia do produto.

Importante: Antes de limpar qualquer peça, confira se o forno está desligado, fora da tomada e frio.

1. Remova a grade deslizante, grade da grelha e fôrma de assar/coletora de líquidos do forno.
2. Para remover a grade deslizante, abra a porta, puxe a grade para frente e para fora. Limpe a grade em água quente e sabão ou em uma lava-louças. Para remover manchas difíceis, use uma esponja de poliéster ou nylon. Para substituir a grade deslizante, abra a porta completamente e deslize a grade nos sulcos de suporte da grade no interior do forno e feche a porta.
3. Limpe a fôrma de assar/coletora de líquidos e grelha em água quente e sabão ou na lava-louças.
4. Limpe a porta de vidro com uma esponja de nylon e água com sabão. Não use limpa-vidros.
5. Após limpar, sempre enxugue as peças até secá-las.
6. Para limpar a gaveta coletora de migalhas, segure o manípulo na parte frontal do forno e puxe-a para fora. Descarte as migalhas e lave a gaveta em água quente e sabão. Remova as manchas difíceis com uma esponja de poliéster ou nylon. Enxugue bem antes de inserir a gaveta de volta no forno.

Nota: O interior do forno deve ser bem lavado com água quente e sabão após grelhar ou tostar aves e/ou carnes.

ADVERTÊNCIA: Não use limpador de forno para limpar o interior do seu forno InfraWave®, pois danificará os bulbos/queimadores.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Caso existam dúvidas sobre o uso do seu forno Infrawave, consulte a lista de problemas e soluções abaixo:

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O alimento está sendo cozido rápido demais.	Programa selecionado incorreto; o alimento está alto demais e fica muito próximo do elemento de aquecimento superior.	Siga as orientações em Uso e Cuidados, usando os pesos e tamanhos recomendados. O forno InfraWave® cozinha rapidamente - monitore com cuidado os alimentos na primeira vez que cozinhar algo no forno.
As luzes do forno não ficam acesas.	O forno está fazendo o ciclo. Está cozinhando normalmente.	As luzes ligam e desligam em ciclo – isso é normal para esse forno. Ao usar Broil Alto, somente o elemento de cima fica ligado.
Às vezes, quando cozinho, noto fumaça na superfície da fôrma.	A fôrma pode ter sido borrifada com spray de cozinhar antiaderente. A gaveta pode conter resíduo de alimentos de uma utilização anterior do forno.	Manteiga, margarina, óleos e sprays de cozinhar cozinham rapidamente neste forno. Sempre comece com uma panela ou papel-alumínio limpo; resíduo de alimentos cozidos podem causar fumaça.
Os alimentos estão dourando rápido demais em cima.	Os alimentos podem estar próximos demais do elemento superior; pode haver uma quantidade grande de alimentos sendo cozidos; os alimentos podem ser muito densos (como lasanha); os alimentos podem conter um alto teor de gordura.	Papel-alumínio funciona bem para retardar a douragem no Forno InfraWave®. Coloque papel-alumínio solto sobre os alimentos que estão dourando rápido demais.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Eu escolhi o programa errado no forno.	O botão errado foi selecionado acidentalmente.	Desligue o Forno InfraWave® e comece novamente. Quando o botão errado tiver sido selecionado, você precisa reprogramá-lo desde o início.
Eu abri o forno e quando fechei, ele não estava mais ligado.	O botão INICIAR não foi pressionado.	Quando a porta do Forno InfraWave® for aberta, ele entra no modo de pausa. Ele pode ser reativado somente pressionando o botão INICIAR. A exceção é a função TOSTAR, onde quando a porta for aberta, o ciclo termina.
Estou usando a função de brasa e o alimento está balançando mais para um lado do que para o outro.	O alimento não está equilibrado na haste da brasa.	Quando o alimento tiver sido colocado no espeto e os grampos tiverem sido inseridos no alimento, coloque o espeto na posição no forno e use a função SOMENTE GIRAR no programa de BRASA para conferir se o alimento está equilibrado. Se o alimento estiver desequilibrado, remova o espeto e reposicione o alimento.
Ao assar aves usando o espeto de brasa, as asas e/ou pernas estão tocando os elementos.	O frango não foi fixado (preso) ou pode ser grande demais para o forno.	Confira se as pernas e asas estão fixadas ao corpo do frango ou desmembre-o antes de colocar no espeto. Verifique o peso máximo permitido para o forno.
Não consigo encontrar nos programas o prato exato que pretendo cozinhar.	Apesar de termos programado mais de 60 pratos no forno, com certeza haverá alguns que estão faltando.	Selecione um prato que seja mais parecido com o que pretende cozinhar ou use a função Programar. Simplesmente selecione a categoria apropriada e insira a temperatura e o tempo necessários para o prato. Quando o botão PROGRAMAR for pressionado novamente, o forno fará o cálculo sozinho.

RECEITAS

CARNE ASSADA COM MOLHO DE AZEITONA KALAMATA

¼ de xícara de queijo Manchego cortado em cubos pequenos
¼ xícara de cebola roxa cortada em cubos pequenos
¼ xícara de kalamata picada
¼ xícara de pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
4 colheres de sopa de azeite
1 colherzinha de cebola picada
½ colherzinha de sal condimentado
½ colherzinha de tempero condimentado de carne Montreal
¼ colherzinha de pimenta vermelha com alho
¼ colherzinha de pimenta condimentada
2 bifes fatiados Nova York (cerca de 226 g cada)

Em uma cuba pequena, combine os primeiros 4 ingredientes; adicione 3 colheres de sopa de azeite e misture bem. Reserve à temperatura ambiente enquanto prepara os bifes.

Em outra cuba pequena, combine a cebola picada, sal, tempero de carne, pimentões e a colher de sopa restante de azeite; misture bem. Passe a mistura de tempero por igual em um lado do bife.

Coloque o bife, com o lado temperado para cima, sobre uma grade sem untar na fôrma de assar/coletora de líquidos do **Forno InfraWave®**. Coloque a fôrma dentro do forno e feche a porta do forno.

Siga as seguintes etapas:

Mostrador de cristal líquido
Mostrador de cristal líquido

ou

Na metade do tempo de cozinhar, remova os bifes do forno. Vire e passe o resto da mistura de tempero.

Retorne os bifes ao forno; feche a porta e pressione INICIAR PARAR para continuar a cozinhar.

Quando o tempo de cozinhar estiver completo, o forno emitirá um sinal audível.

Confira se está cozido.

Afrouxe o papel-alumínio e reserve o bife pelo menos 5 minutos antes de servir.

Sirva o bife com o molho de azeitona. Adicione arroz cozido e uma salada verde mista para um jantar fácil, mas elegante.

Rende 2 porções.

Nota: Insira um termômetro de carne na parte mais grossa da carne para testar o ponto: 49 °C to 52 °C para malpassada; 57 °C a 63 °C para ao ponto.

FRANGO NA BRASA TEMPERADO COM PIMENTA DE LIMÃO

1 colher de sopa de casca de limão ralada
½ colherzinha Tempero de frango na brasa
¾ colherzinha de pimenta vermelha com alho
¾ colherzinha de sal de alho
2 colheres de sopa de manteiga amaciada
1,93 kg de frango

Em uma cuba pequena, combine a casca de limão, tempero de galinha, ½ colherzinha de pimenta vermelha com alho, ½ colherzinha de sal de alho e manteiga; misture bem.

Tempere a parte de dentro do frango com o restante do ¼ de colherzinha de pimenta vermelha com alho e sal de alho. Passe na parte de fora do frango a mistura de limão para cobrir por igual. Prenda para cozinhar na brasa usando um fio de açougueiro.

Coloque o frango no espeto e prenda ambas as extremidades inserindo os grampos na carne e inserindo-os no espeto, equilibrando o frango no espeto. Vire os parafusos nos grampos para fixar bem o frango.

Insira o espeto no **Forno InfraWave®** e feche a porta do forno.

Siga as seguintes etapas:

Mostrador de cristal líquido

Quando o tempo de cozinhar estiver completo, o forno emitirá um sinal audível.

Retire do forno e reserve por pelo menos 10 minutos antes de servir.

Se desejar, sirva com macarrão, vegetais e pães no jantar.

Rende cerca de 5 porções.

Nota: Insira um termômetro de leitura instantânea na parte mais grossa do peito (não toque no osso) para testar o ponto: Peito 77 °C; Coxas 82 °C.

BOLO DE CARNE CONDIMENTADO DO MEDITERRÂNEO

910 g de carne moída

1 xícara de farinha de rosca fresca

⅔ xícara de cebola picada

¼ xícara de salsinha picada

¼ xícara de tomates secos em óleo

2 ovos grandes, ligeiramente batidos

1 colherzinha de sal temperado do Mediterrâneo

1 colherzinha de sal

½ colherzinha de pimenta vermelha com alho

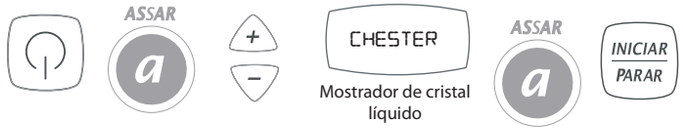
Em uma cuba grande, combine todos os ingredientes e misture bem.

Coloque em uma fôrma de assar/coletora de líquidos sem untar do **Forno InfraWave®**.

Forme bolos de 22,86 cm x 12,7 cm.

Coloque a fôrma dentro do forno e feche a porta do forno.

Siga as seguintes etapas:



Mostrador de cristal líquido

ou

Quando o tempo de cozinhar estiver completo, o forno emitirá um sinal audível.

Confira se está cozido. Retire do forno e reserve o bolo de carne pelo menos 5 minutos antes de servir.

Se desejar, coloque por cima do bolo de carne queijo provolone nos últimos 3 a 4 minutos.

Também pode ser servido com molho de tomate sobre o bolo de carne ou despejado em cada porção. Sirva com batatas sauté e brócolis cozidos temperados com casca de limão ralado.

Rende de 6 a 8 porções.

Nota: O bolo de carne deve registrar 71 °C quando um termômetro de leitura instantânea for inserido no centro do bolo.

GUISADO DE FRANGO ASSADO

2 latas (419,09 ml cada) de sopa de champignon dourado condensado

½ colherzinha de tempero de galinha

½ colherzinha de ervas de Provença

1 xícara de água

2½ xícaras de frango assado cortado em cubos

2½ xícaras de macarrão penne

1½ xícaras de brócolis

1½ xícaras de mini-cenouras

1 xícara de ervilhas congeladas

½ xícara de cebolas verdes fatiadas

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina derretida

¾ xícara de farinha de rosca fresca

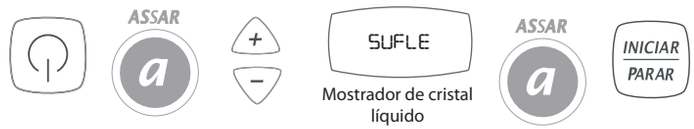
½ xícara de amêndoas tostadas picadas

Em uma cuba grande, misture a sopa e os temperos. Misture gradualmente com água até a mistura ficar homogênea. Adicione os próximos 6 ingredientes, mexendo.

Coloque com a colher em uma fôrma untada rasa de 2 litros. Em uma cuba pequena, misture a manteiga, farinha de rosca e amêndoas. Salpique homogeneamente sobre o guisado.

Coloque o prato para assar no **Forno InfraWave®** e feche a porta corretamente.

Siga as seguintes etapas:



Mostrador de cristal líquido

ou

Quando o tempo de cozinhar estiver completo, o forno emitirá um sinal audível.

Retire do forno e reserve por pelo menos 5 minutos antes de servir.

Se desejar, sirva com pão e salada verde fresca.

Rende de 4 a 6 porções.

Nota: O suflê/guisado deve registrar 74 °C quando testado com um termômetro de leitura instantânea.

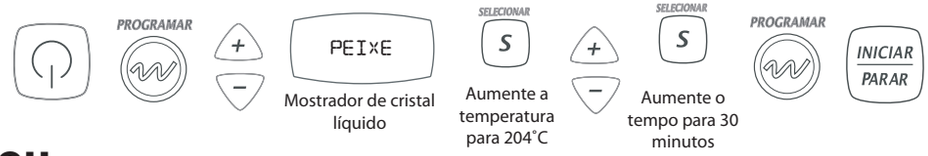
CARANHA RECHEADA COM FUBÁ

¼ xícara de cebola picada
¼ xícara de pimentão vermelho picado
¼ xícara de manteiga ou margarina
1 xícara de recheio de fubá
¼ xícara de salsinha picada
¼ colherzinha de sal de alho
1/3 xícara de suco de molho de mariscos
2 caranhas ou dourado, limpos (cerca de 177 mg, cada)
2 xícara de suco de limão fresco
½ colherzinha de sal kosher
¼ colherzinha pimenta-do-reino
Fatias de limão

Em uma frigideira média, cozinhe a cebola e o pimentão vermelho na manteiga até ficarem tenros. Em uma cuba média, combine a mistura de cebola com o recheio, salsinha, alho em pó e molho de marisco; misture bem. Recheie o peixe espaçadamente com a mistura de fubá. Coloque um papel-alumínio ligeiramente untado na fôrma de assar/coletora de líquidos. Tempere com suco de limão, sal e pimenta-do-reino.

Coloque a fôrma no **Forno InfraWave®** e feche a porta do forno.

Siga as seguintes etapas:



ou

Quando o tempo de cozinhar estiver completo, o forno emitirá um sinal audível.

Retire do forno e sirva acompanhado com fatias de limão.

Se desejar, sirva com batatas quentes tostadas no forno e vagens ao óleo cozidas no vapor com fatias de cenoura.

Rende 2 porções.

Nota: Quando estiver totalmente assado, o peixe se desfaz facilmente quando testado com um garfo.

LAGARTO REDONDO TEMPERADO

3 colheres de sopa de cebola picada
colherzinha de sal condimentado
¾ colherzinha de sal de alho
¾ colherzinha de tempero condimentado de carne Montreal
¼ colherzinha de pimenta vermelha com alho
2 kg de lagarto redondo

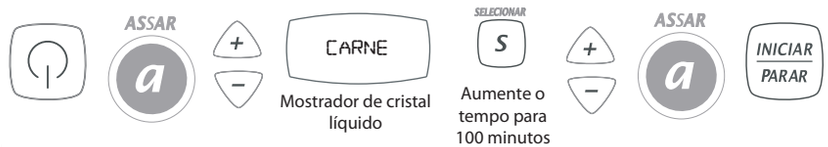
Em uma cuba pequena, combine todos os ingredientes, exceto a bisteca e misture bem. Passe o tempero por igual sobre a bisteca, cobrindo todos os lados.

Coloque em uma fôrma de assar/coletora de líquidos sem untar do **Forno InfraWave®**.

Cubra todo o lagarto redondo com papel-alumínio.

Coloque a fôrma dentro do forno e feche a porta do forno.

Siga as seguintes etapas:



ou

Quando o tempo de cozinhar estiver completo, o forno emitirá um sinal audível.

Retire do forno e confira o ponto de cozinhar.

Afrouxe o papel-alumínio e reserve o bife pelo menos 10 minutos antes de servir.

Se desejar, derrame 2 vidros de molho de carne em uma panela, misture com o líquido proveniente da carne e do calor, mexendo de vez em quando. Sirva com purê de batata ao alho e vagens frescas cozidas no vapor guarnecidas com cenoura fatiada.

Rende cerca de 8 porções.

Nota: Insira um termômetro de carne na parte mais grossa da carne para testar o ponto: 49 °C to 52 °C para malpassada; 57 °C a 63 °C para ao ponto.

FRANGO ASSADO AO ALHO

(Na brasa)

3 dentes grandes de alho, picados

1 colherzinha de tempero de galinha e ervas

½ colherzinha de sal condimentado

¼ colherzinha de pimenta-do-reino moída grosa

½ colherzinha de tempero para galinha

2 kg de frango para assar

Em uma cuba pequena, combine todos os ingredientes, menos o frango.

Coloque o frango no espeto e prenda ambas as extremidades inserindo os grampos na carne e inserindo-os no espeto, equilibrando o frango no espeto. Vire os parafusos nos grampos para fixar bem o frango. Passe homogeneamente a mistura de tempero no frango todo.

Insira o espeto no **Forno InfraWave®** e feche a porta.

Siga as seguintes etapas:

ou

Quando o tempo de cozinhar estiver completo, o forno emitirá um sinal audível.

Retire do forno e confira o ponto de cozinhar.

Afrouxe o papel-alumínio e reserve pelo menos 10 minutos antes de servir.

Se desejar, sirva com tomates recheados assados e pimentões e cebolas sauté.

Rende cerca de 5 porções.

Nota: Insira um termômetro de carne na parte mais grossa do peito (não toque no osso) para testar o ponto: Peito 77 °C; Coxas 82 °C.

PACOTES VEGETAIS DA ÁSIA

4 xícaras de abobrinha fatiada fina

2 xícaras de champignon cortado em quartos

1 xícara de pimentão vermelho fatiado fino

1½ xícara de vagens frescas, cortadas em pedaços de 5 cm

½ xícara de cebolas verdes fatiadas

¼ xícara de ketchup

¼ xícara de molho de soja com baixo teor de sódio

1 colher de sopa de molho inglês

1 colher de sopa de gengibre ralado

Sementes de gergelim tostadas

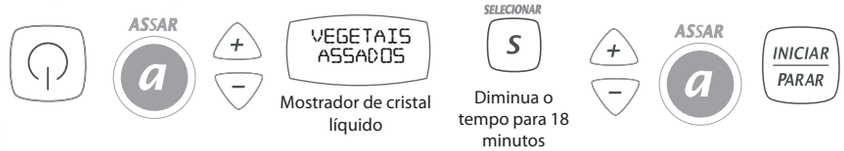
Em uma cuba média, combine os 5 primeiros ingredientes. Em uma cuba pequena, misture os ingredientes restantes, menos as sementes de gergelim. Despeje sobre as verduras e sacuda para misturar.

Corte papel-alumínio em seis quadrados de 30 cm. Coloque de maneira uniforme com uma colher a mistura de vegetais no centro de cada pedaço de papel-alumínio. Coloque os 2 lados sobre os vegetais e dobre por cima firmemente.

Comprima os dois lados restantes e role em direção do centro do pacote para criar um selo apertado para impedir que o vapor escape.

Coloque os pacotes na grade deslizante no **Forno InfraWave®** e feche a porta do forno.

Siga as seguintes etapas:



ou

Quando o tempo de cozinhar estiver completo, o forno emitirá um sinal audível.

Retire do forno e reserve por vários minutos. Abra os pacotes e salpique com sementes de gergelim.

Se desejar, sirva com salmão grelhado e arroz frito.

Rende 6 porções.

BISCOITOS CASEIROS PARA O JANTAR

2 xícaras de farinha sem peneirar de uso geral

4 colherzinhas de sopa de fermento

1 colher de sopa de açúcar

½ colherzinha de sal

½ xícara de gordura vegetal

$^{2}/_{3}$ xícara de leite

Em uma cuba grande, combine a farinha, o fermento, o açúcar e o sal. Adicione a gordura vegetal usando uma batedeira ou duas facas até que a mistura fique firme. Despeje e bata todo o leite de uma vez. Forme uma bola com a mistura. Em uma superfície levemente coberta com farinha, amasse várias vezes e, usando um rolo de amassar, amasse até a espessura de 2 cm.

Use um cortador de biscoitos para cortar em círculos de 5 cm. Coloque na fôrma de assar/coletora de líquidos do **Forno InfraWave®**. Coloque a fôrma dentro do forno e feche a porta do forno.

Siga as seguintes etapas:

ou

Quando o tempo de cozinhar estiver completo, o forno emitirá um sinal audível.

Retire do forno e coloque em uma grade de metal. Sirva morno.

É ótimo com frango assado ou frito e espiga de milho ou milho temperado à moda mexicana.

Rende cerca de 10 biscoitos.

LOMBO DE PORCO SEM OSSO NA BRASA

1 colherzinha de sal kosher

½ colherzinha de ervas de Provença

½ colherzinha de pimenta vermelha com alho

½ colherzinha de pimentão temperado

1 colher de sopa de azeite

2 kg de lombo de porco sem osso

Em uma cuba pequena, combine todos os ingredientes, menos o porco.

Coloque o porco no espeto e prenda ambas as extremidades inserindo os grampos na carne e inserindo-os no espeto, equilibrando o porco no espeto. Vire os parafusos nos grampos para fixar bem a carne. Passe homogeneamente a mistura de tempero na carne toda.

Insira o espeto no **Forno InfraWave®** e feche a porta do forno.

Siga as seguintes etapas:

ou

Quando o tempo de cozinhar estiver completo, o forno emitirá um sinal audível.

Retire do forno e reserve por pelo menos 10 minutos antes de servir.

Se desejar, sirva com batata assada recheada e brócolis e couve-flor cozidos no vapor.

Rende cerca de 8 porções.

Nota: O porco deve registrar 74 °C quando um termômetro de leitura instantânea for inserido no centro da carne.

GALETO TEMPERADO NA BRASA

¼ xícara de manteiga ou margarina amaciada

½ colherzinha de tempero para aves

½ colherzinha de tempero para galinha na brasa

¼ colherzinha de pimenta vermelha com alho

¼ colherzinha de pimenta condimentada

¼ colherzinha de sal condimentado

2 galetos (cerca de 600 g cada)

Em uma cuba pequena, combine todos os ingredientes, exceto os galetos e misture bem.

Prenda os galetos para cozinhar na brasa usando um fio de açougueiro.

Coloque os galetos no espeto e prenda ambas as extremidades inserindo os grampos na carne e inserindo-os no espeto, equilibrando os galetos no espeto. Vire os parafusos nos grampos para fixar bem o frango. Passe na parte de fora dos galetos a mistura de limão para cobrir por igual.

Insira o espeto no **Forno InfraWave®**.

Siga as seguintes etapas:

Mostrador de cristal líquido

ou

Quando o tempo de cozinhar estiver completo, o forno emitirá um sinal audível.

Retire do forno. Afrouxe o papel-alumínio e reserve pelo menos 10 minutos antes de servir.

Se desejar, sirva com batatas assadas com alecrim e uma mistura de vagens e cebolinhas.

Rende cerca de 4 porções.

Nota: Insira um termômetro de leitura instantânea na parte mais grossa do peito (não toque no osso) para testar o ponto: Peito 77 °C; Coxas 82 °C.

PEITO DE PERU AO ALECRIM E ALHO

(Na brasa)

2 colheres de sopa de salsinha

1 colherzinha de tempero de alho e alecrim

1 dente de alho médio, picado

½ colherzinha de pimenta condimentada

½ colherzinha de sal condimentado

¼ xícara de manteiga amaciada

1,3 kg de peito de peru sem osso

Em uma cuba pequena, combine todos os ingredientes, exceto o peru e misture bem.

Coloque o peru no espeto e prenda ambas as extremidades inserindo os grampos na carne e inserindo-os no espeto, equilibrando o peru no espeto. Vire os parafusos nos grampos para fixar bem o peru. Passe na parte de fora do peru a mistura de manteiga para cobrir por igual.

Insira o espeto no **Forno InfraWave®** e feche a porta do forno.

Siga as seguintes etapas:

Mostrador de cristal líquido

ou

Quando o tempo de cozinhar estiver completo, o forno emitirá um sinal audível.

Retire do forno. Afrouxe o papel-alumínio e reserve pelo menos 10 minutos antes de servir.

Se desejar, sirva com molho de amoras, purê de batata-doce e ervilhas com cebolinhas em um molho cremoso.

Rende de 10 a 12 porções.

Nota: O peito de peru deve registrar 77 °C quando um termômetro de leitura instantânea for inserido na parte mais grossa do peito (evite tocar o osso).

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ☐ Read all instructions.
- ☐ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ☐ To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- ☐ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ☐ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ☐ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- ☐ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ☐ Do not use outdoors.
- ☐ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ☐ Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- ☐ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- ☐ Press POWER to turn all controls OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
- ☐ Do not use appliance for other than intended use.
- ☐ Oversize foods or metal utensils not recommended by the manufacturer must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
- ☐ Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap and the like.
- ☐ To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull by the cord.
- ☐ A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
- ☐ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.

- ☐ Do not store any materials in this oven when not in use.
- ☐ Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass or containers not recommended by the manufacturer.
- ☐ Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- ☐ To stop toasting, baking or broiling function, press the START/STOP button.
- ☐ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

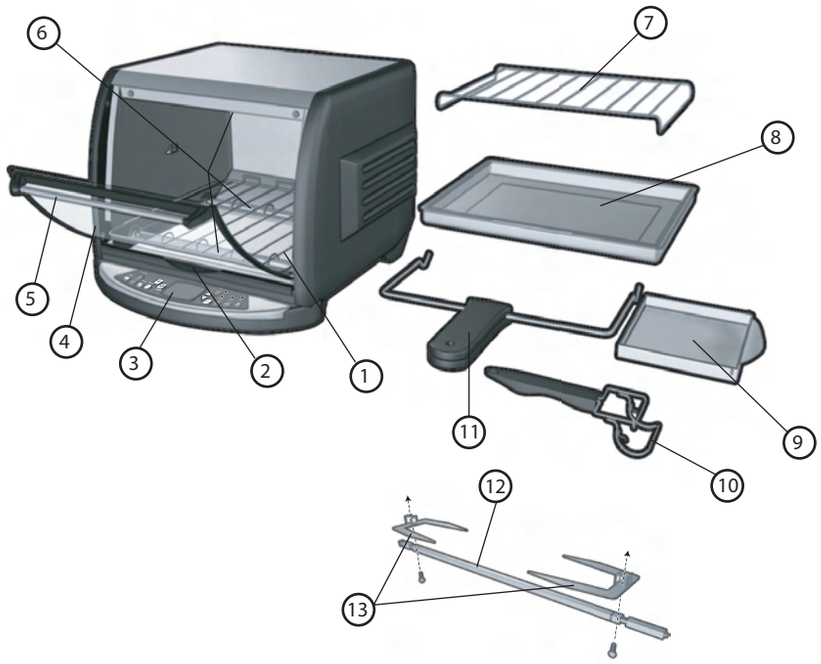
Adjustable cooking times are set to not exceed 2 times the default time displayed for each function. For example, if the function you choose displays a default time of 7, you will be able to choose up to a maximum cooking time of 14.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
   1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
   2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
   3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel. In Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Slide rack
2. Slide-out removable crumb
3. Digital control panel
4. Curved glass door
5. Door handle
6. Heater lights
7. Broil rack
8. Bake pan/drip pan
9. Removable plastic drip tray
10. EZ grip pan holder
11. Rotisserie removal tool
12. Rotisserie rod
13. Rotisserie prongs (2)

How to use

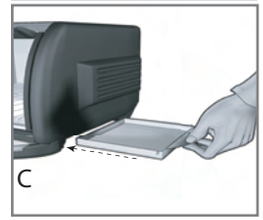
This product is for household use only.

GETTING STARTED

1. Remove all packing material and any stickers; peel off clear protective film from control panel.
2. Wash all removable parts as instructed in Care and Cleaning section of this manual.
3. Select a location where this unit will be used, allowing for enough space between back of the unit and the wall, to permit for adequate ventilation.

4. Insert crumb tray below lower heating elements **(B)**.
5. Insert removable plastic drip tray below unit as illustrated **(C)**.
6. Insert slide rack, making certain to drop back right prong into opening on oven **(D)**.

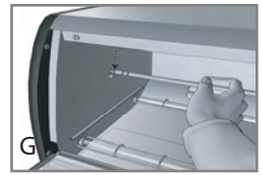
Note: The slide rack should be removed when using the rotisserie.



7. Place broil rack in bake pan/drip pan and place into oven **(E)**.
   a) This pan will be used with the rack for broiling.
   b) Remove broil rack and use bake pan/drip pan for baking some foods (see RECIPES).
   c) When toasting, remove both the broil rack and bake pan/drip pan.

8. **Rotisserie**: To use the rotisserie, remove the broil rack, bake pan/drip pan and slide rack; insert the rotisserie rod into the opening on the right. Make sure to insert the side of the rotisserie rod that is marked with an "R" in the right hole **(F)**. Next, rest the left side of the rod on the hook on the left wall of the oven **(G)**.

9. Remove tie from cord and unwind. Plug into electrical outlet.



H

Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders in case of contact with any outer or inner surface of the oven (H).

Note: During initial few minutes of first use, you may notice slight smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.

SELECTING YOUR LANGUAGE

The display is preset at the factory for English, but can be changed to Portuguese as follows:

1. Press ⏻ to turn unit on.
2. Simultaneously press PIZZA and COMIDAS RÁPIDAS . The unit beeps once.
3. The current language is displayed ("ENGLISH" or "PORTUGUESE"), then "PRESS + − scrolls across the display.
4. Press to switch to the desired language.
5. The selected language is displayed for 2 seconds then "PRESS SET" scrolls across the display.
6. Press SELECCIONAR S . From now on, the instructions on the display will appear in the language you selected.
7. If you unplug the unit or power is interrupted, the unit will return to English as the default language.

HELPFUL TIPS ABOUT YOUR OVEN

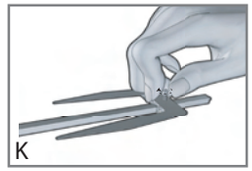
- Since the oven cooks using infrared light instead of temperature, the only place you will see temperatures listed will be in the ConvertMenu™ program. ConvertMenu™ is the best way to introduce you to cooking with InfraWave® technology, because it automatically converts existing recipe or package directions written for conventional oven use, into adjusted times to account for the InfraWave® oven's speed. For more details, go to page 45.
- When the oven is in use, the interior lights will cycle on and off. This is normal because this oven cooks with infrared light instead of cooking with temperature.
- The times preprogrammed into the oven are suggested cooking times. When cooking for the first time, begin checking the doneness of foods several minutes before the end of the programmed cooking time.
- If food is browning too quickly use a loose covering of aluminum foil to slow down the browning. Make sure the foil does not touch the heating elements.
- In addition to the cooking charts included in the Use & Care, you may also use the included recipes as a guide for making delicious meals with your new InfraWave® Oven.
- Once a selection has been made and cooking has begun, the time can be changed at anytime during the cooking cycle by pressing the and buttons.
- Some foods can be prepared using several different cooking methods, such a BAKE, BROIL or CONVERT. Choose the method that best suits your needs.
- There are many foods preprogrammed into the oven, but you may find that some of your favorites are missing. If so, we suggest you use a similar food or use the ConvertMenu™ method.
- The oven will beep when a cooking cycle is complete.

I

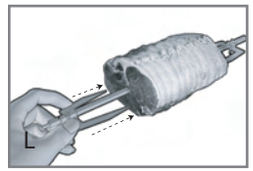
- When broiling, the oven will signal halfway through the cooking cycle to remind you to turn the food. If the broil time is adjusted during the broil cycle, the oven will generate a new audible signal halfway through the new time. Once the food has been turned, remember to press the START button INICIAR PARAR to continue cooking **(I)**.

J

- When using the rotisserie, do not to use the bake pan/drip pan as a drip tray, as this oven comes with a removable plastic drip tray. For maximum cooking space, the slide rack must be removed **(J)**.
- Place prong on rod nearest the square end, with prongs facing away from the square end; tighten in place **(K)**.


K

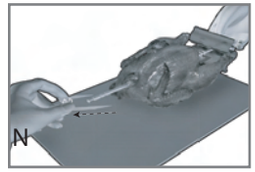
- Insert rod into food to be cooked, sliding prongs into food. Slide second prong onto the rod with prongs facing the food, inserting the pointed ends into the food **(L)**. Tighten the screw.
- Insert the side of the rotisserie rod that is marked with an "R" into the hole in the center of the right wall of the oven. Rest the left side of the rod on the hook on the left wall of the oven.


L

- When using the rotisserie, it is suggested that foods initially be placed into a cold oven. Use the TURN ONLY setting in the ROTISSERIE program to make sure the food is balanced evenly on the rod and turning smoothly. Then program the oven for the desired cooking cycle.
- When cooking on the rotisserie, dry rubs can be added to food before cooking.
- When using marinades or sauces, brush foods during last 20 minutes of cooking only, to avoid over-browning.

M

- To remove cooked foods from the rotisserie, use the rotisserie removal tool **(M)**.
- Allow foods cooked on the rotisserie to cool for several minutes before removing prongs **(N)**.


N

CHOOSING THE COOKING CONTAINERS FOR YOUR INFRAWAVE® OVEN

- When purchasing baking containers, keep in mind that they must fit in a space 6¼ inches high by 12¾ inches wide by 12¼ inches deep.
- Metal, ovenproof glass and ceramic bakeware, without lids, can be used in your oven. Be aware, some of these containers may increase cooking time by several minutes.
- Cooking performance may be improved by using a clear glass baking dish.
- If covering is needed during cooking, use aluminum foil.

Note: Be sure the edges of the cooking container and the food being cooked are at least 1 inch away from the upper heating elements.

- Some frozen foods and refrigerated foods are packaged in containers suitable for the microwave or conventional oven; **these should NOT be used in the InfraWave® oven.** If there are any questions regarding the use of a specific cooking container, contact the manufacturer or change food to an InfraWave®- safe container.

AVOID THE FOLLOWING WHEN USING THE OVEN:

- Silicone bakeware.
- Containers larger than those recommended.
- Plastic such as roasting bags or paperboard covers.
- Covers other than foil.
- Airtight packages such as sealed pouches or cans.

DIGITAL CONTROL PANEL

FUNCTIONS:

Turns the appliance on and off. When cooking is complete, remember to turn appliance off and unplug.

INICIAR/PARAR

Press to begin or end a cooking cycle. If the wrong button has been pressed and you would like to restart the programming, press INICIAR/PARAR (START/STOP) twice to cancel or POWER to turn the unit off and back on.

Press to scroll through various foods, cooking times, temperatures, broil settings and weights. Use to change the cooking time before or during the cooking cycle.

SELECIONAR

Use to select a food, temperature, time or weight option. Once pressed, it will bring up the next program option.

PROGRAMS:

EACH FOOD WILL HAVE A PRESET SUGGESTED COOKING TIME.
You can press + and − to add or decrease cooking time.
The times preprogrammed into the oven are suggested cooking times. When cooking food for the first time, begin checking for doneness several minutes before the completion of the programmed cooking time and make adjustments to suit your taste. Remember, once the oven door has been opened, you must press INICIAR/PARAR to resume cooking. The exception is the TOAST cycle, where once the door is opened, the cycle ends.

PROGRAMAR

Convert the cooking temperature and time for your favorite recipe or packaged food into **InfraWave®** time by simply selecting the food type, temperature and time mentioned in the recipe or package instruction and pressing ConvertMenu™. The oven will automatically make the conversion to the reduced cooking time, taking into account the speed of cooking with **InfraWave®** technology. No guesswork on your part!

This button allows for the selection of meats to be cooked with provided cooking times. Also used to check that food is balanced properly on the rotisserie rod to allow for even rotation (TURN ONLY selection).

This function allows you to choose the type of pizza to be cooked and provides preset suggested cooking times for each.

Select the type of snack food to be baked. The selections include foods such as: chicken nuggets, pizza rolls, potato skins, poppers, chicken wings, bagel bites, potato tots and French fries.

This function allows you to select the type and size of cookies to be baked, and provides preset suggested cooking times for each. Also makes your favorite Bruschetta recipes in an instant.

Reheat leftovers restoring the original flavor, moisture and texture.

This function toasts up to 6 slices of bread of your choice in about3½ minutes.

Choose from a wide variety of preprogrammed selections including meats, poultry, fish, vegetables, cakes, brownies, bar cookies, pie, biscuits, rolls and casseroles.

Use LOW broil for chicken and HIGH broil for perfectly seared, yet moist, meats and fish.

COOKING CHART

Use the chart below to find out what function you should use to cook your desired food type.

Can't find the exact food in the chart below? Choose the food type most similar to what you want or use the ConvertMenu™ function.

Food you would like to cook	**Use this function**	**Where this can be found in the Use & Care Manual**
Pie crust / filled pie / double crust pie	(a) ASSAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	49 or 56
Cookies: Chocolate Chip, Oatmeal Raisin, Sugar or Bar Cookies	BRUSCHETTA, (a) ASSAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	49 or 56
Cakes and Cupcakes; chocolate or vanilla	(a) ASSAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	49 or 56
Brownies and Blondies	(a) ASSAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	49 or 56
Coffee cakes and quick breads, such as cornbread	(a) ASSAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	49 or 56
Desserts, such as cobblers, crisps and custard	(a) ASSAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	49 or 56
Breads and pastries	(t) TOSTAR, (a) ASSAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	49 or 56
Biscuits, muffins and rolls: fridge, frozen or homemade	(a) ASSAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	49 or 56

Food you would like to cook	Use this function	Where this can be found in the Use & Care Manual
Vegetables	(a) ASSAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	49 or 56
Casseroles: vegetable, main dish, lasagna	(a) ASSAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	49 or 56
Snack foods: frozen, such as, fries, bagel bites, chicken wings, chicken nuggets, pizza rolls, poppers, tater tots	COMIDAS RÁPIDAS	52
Meats: chops, steaks, burgers, roasts,	(a) ASSAR (BAKE & ROAST), (b) BROIL (Broil High) or (r) REAQUECER	54 or 56, 57
Fish: fillets, or steaks	(a) ASSAR (BAKE & ROAST) or (b) BROIL (Broil High)	56 or 57
Poultry: whole chicken, parts or turkey breast, Cornish hens	(a) ASSAR (BAKE & ROAST), (b) BROIL (Broil Low) or (r) REAQUECER	54 or 56, 58
Hot dogs	(b) BROIL (Broil High) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	49 or 57

CONVERT

This program is very useful when cooking a recipe or a packaged food that includes time and temperature directions that have been written for a conventional or toaster oven. It eliminates the guesswork out of converting your recipes or package directions into **InfraWave®** time.

1. PRESS ⏻ to turn the unit **ON**.
2. PRESS PROGRAMAR .
3. To find the category of food to be cooked, PRESS + − until your selection appears.
4. PRESS SELECIONAR S .
5. To input the temperature for package instruction or recipe, + − then PRESS SELECIONAR S to select.
6. To accept default cooking time, PRESS PROGRAMAR or INICIAR PARAR to begin cooking. To change cooking time to reflect recipe or package instructions PRESS + − , and then PRESS PROGRAMAR or INICIAR PARAR to begin cooking.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING FOODS:

Meat-Beef

Fish

Poultry

Dessert

Baked Goods

Casseroles

EXAMPLE OF HOW TO USE THIS PROGRAM:

To cook a Chicken Noodle Casserole that would normally bake in a conventional oven at 375°F (191°C) for 45 minutes, follow these steps::

a. PRESS ⏻ to turn the unit ON.
b. PRESS PROGRAMAR
c. PRESS + to select CASSEROLE.
d. PRESS SELECIONAR S
e. PRESS + to select the recipe baking temperature of 375° F (191° C).
f. PRESS SELECIONAR S
g. PRESS + para selecionar o tempo de assar da receita de 45 minutos.
h. PRESS PROGRAMAR or INICIAR PARAR

The display will change to show the new (reduced) baking time and the food will begin to bake.

ROTISSERIE

Balance food on the rotisserie rod and check by performing the following steps:

1. With food already on the rotisserie rod and the rotisserie rod placed inside the oven, PRESS ⏻ to turn the oven **ON**.
2. PRESS BRASA .
3. To check the balance of the food on the rotisserie rod, PRESS − until **TURN ONLY** appears on the LCD display.
4. PRESS BRASA or INICIAR/PARAR to begin rotating the food.
5. PRESS INICIAR/PARAR to stop the **TURN ONLY** cycle.

Once food is balanced, you can start the cooking cycle by following these steps:

1. PRESS BRASA .
2. PRESS + − to select your desired food PRESS SELECCIONAR
3. PRESS + − to select your desired weight PRESS SELECCIONAR
4. PRESS BRASA or INICIAR/PARAR to begin cooking.
5. To adjust cooking time, PRESS + −.

Note: When removing rotisserie rod from oven, use the rotisserie removal tool to raise the left side of the rod out of the oven hook. Next, pull the rotisserie rod up and out (twisting slightly to the right) and pull completely out of the oven. (O)

SELECTIONS INCLUDE:

Chicken

Turkey

Cornish Hen

Beef

Pork

Turn Only (balance food)

PIZZA

1. PRESS ⏻ to turn the unit **ON**.
2. PRESS PIZZA .
3. To find the type of pizza you want to cook, PRESS + − until your selection appears.
4. To accept default time, PRESS PIZZA or INICIAR/PARAR to begin baking. To change cooking time, PRESS SELECCIONAR, PRESS + − , and then PRESS PIZZA or INICIAR/PARAR to begin baking.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING PIZZAS:

(Regular) Frozen Thin Crust

Frozen Rising Crust

Frozen French Bread

Fresh Homemade or Deli Made

QUICK START TIP:

PRESS INICIAR/PARAR twice to begin cooking a regular pizza at the default time setting.

COMIDAS RÁPIDAS (QUICK FOODS)

1. PRESS to turn the unit **ON**.
2. PRESS .
3. To find the type of food you want to cook, PRESS + − until your selection appears.
4. To accept default time, PRESS or INICIAR/PARAR to begin baking.

To change cooking time, PRESS SELECIONAR/S, PRESS + −, and then PRESS or INICIAR/PARAR to begin baking.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING FROZEN FOODS:

Chicken Nuggets
Pizza Rolls
Potato Skins
Poppers
Chicken Wings
Bagel Bites
Potato Tots
Oven Fries

BAKE COOKIES

1. PRESS para ligar a unidade.
2. PRESS .
3. To find the type of cookie you want to bake, PRESS + − until your selection appears.
4. To accept default time, PRESS or INICIAR/PARAR to begin baking. To change baking time, PRESS SELECIONAR/S, PRESS + −, and then PRESS or INICIAR/PARAR to begin baking.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING COOKIES:

Chocolate Chip
Oatmeal Raisin
Sugar
Ultimates

REHEAT

Note: For large portions of food, you may want to increase.

cooking time.

1. PRESS ⏻ to turn the unit **ON**.
2. PRESS r .
3. To accept default time, PRESS + − until your selection appears.
4. Para aceitar o tempo padrão, PRESS r or INICIAR/PARAR to begin cooking. To change cooking time, PRESS S , PRESS + − , and then PRESS r or INICIAR/PARAR to begin baking.

Can't find the exact food in the pre-programmed selections? Choose the food type most similar to what you want to reheat.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING FOODS:

1 Pizza Slice

Several Pizza Slices

Ribs

Chicken Pieces

Casseroles

Roast Beef

SPEED TOAST

1. PRESS ⏻ to turn the unit **ON**.
2. PRESS TOSTAR t . The default setting of 4 appears on the screen.
3. To accept default setting 4, PRESS TOSTAR t or INICIAR/PARAR to begin toasting. To select another setting (1 to 7), PRESS, and then PRESS TOSTAR t or INICIAR/PARAR to begin toasting.

TOAST SETTING GUIDE:

1-2 Very light

3-4 Medium

5 Medium-Dark

6-7 Dark

QUICK START TIP:

Press TOSTAR t twice to begin toasting at the default time setting.

BAKE & ROAST

Can't find the exact food in the pre-programmed selections? Choose the food type most similar to what you want to cook or use the CONVERT function found on page 49.

1. PRESS ⏻ to turn the unit **ON**.
2. PRESS a .
3. To find the food you would like to bake, PRESS + − until your selection appears.
4. To accept default time, PRESS a or INICIAR/PARAR to begin baking. To change cooking time, PRESS S , PRESS + − , and then PRESS a or INICIAR/PARAR to begin baking.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING FOODS:

Yellow Cake	Refrigerator Crescent Rolls
Chocolate Cake	Frozen Biscuits
Yellow Cupcakes	Casseroles
Chocolate Cupcakes	Lasagna
Muffins	Roasted Vegetables
Coffee Cake	Baked Fish
Brownies	Chicken (Whole, Parts or Breasts)
Blondies	½ Turkey Breast
Baking Potatoes	Meatloaf
Single Pie Crust	Beef
2 Crust Pie	Rib Roast
Refrigerator Biscuits	Pork Chops
Homemade Biscuits	Ham

BROIL HIGH

Note: When broiling on high, the top heater light constantly remains on, while the bottom heaters remain off.

1. PRESS ⏻ to turn the unit ON.
2. PRESS b .
3. To select HIGH broil, PRESS S . (See choices below).
4. To find the food you would like to broil, PRESS + − until your selection appears.
5. To accept default broiling time, PRESS b or INICIAR/PARAR to begin cooking. To change broiling time, PRESS S , PRESS + − , and then PRESS b or INICIAR/PARAR to begin broiling.
6. Halfway through the broiling cycle, the oven will give an audible sound and the screen will notify you to turn the food over.

Note: Please note that the oven will continue cooking until the oven door is opened. Opening the oven door pauses the cycle.

7. Turn food over, close oven door, and PRESS INICIAR/PARAR to resume broiling.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING FOODS:

Pork Loin/Rib/Chops

Beef Steaks

Hot Dogs

Burgers (Fresh or Frozen)

Fish Fillets

Salmon (Fillets or Steaks)

BROIL LOW

Note: When broiling on low, the top and bottom heaters heater will cycle ON and OFF.

1. PRESS to turn the unit **ON**.
2. PRESS .
3. PRESS to select LOW and then PRESS **(This cycle is only for chicken parts).**
4. To accept default broiling time, PRESS or to begin cooking. To change broiling time, PRESS , and then PRESS or to begin broiling.
5. Halfway through the broiling cycle, the oven will give an audible sound and the screen will notify you to turn the food over.

Note: Please note that the oven will continue cooking until the oven door is opened. Opening the oven door pauses the cycle.

6. Turn food over, close oven door, and PRESS to resume broiling.

SELECTION INCLUDES:

Chicken Parts

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged and cool.

1. Remove the slide rack, broil rack and bake pan/drip pan from the oven.
2. To remove the slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash the slide rack in hot, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the slide rack, open the door completely and slide the rack into the rack support grooves of the interior of the oven and close the door.
3. Wash the bake pan/drip pan and broil rack in hot, sudsy water or in the dishwasher.
4. Clean the glass door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
5. After cleaning, always dry parts thoroughly.
6. To clean the crumb tray, grasp the handle at the front of the oven and pull out the crumb tray. Dispose of crumbs and wash the tray in warm, sudsy water. Remove stubborn spots with a polyester or nylon pad. Be sure to dry thoroughly before slipping the tray back into the oven.

Note: Interior of oven should be thoroughly cleaned with warm soapy water after poultry and/or meats have been broiled or roasted.

Warning: Do not use oven cleaner to clean the interior of your InfraWave® oven, as it will damage bulbs/burners.

TROUBLESHOOTING

The Use & Care and DVD included with your InfraWave® Oven were designed to quickly teach you how to fully utilize your new oven. Should you still have questions concerning the use and operation of your oven, review the list of problems and solutions below:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is cooking too quickly.	Wrong program selected; food is too high and comes too close to the top heating element.	Follow the guidelines in the Use & Care, using weights and sizes as recommended. The **InfraWave®** Oven cooks quickly - watch food carefully the first time you cook something in the oven.
The lights in the oven do not stay on.	The oven is cycling. It is cooking normally.	The lights will cycle on and off – this is normal for this oven. When using High broil, only the top element will be on.
Sometimes when cooking I notice smoke from the surface of the pan.	The pan may have been sprayed with nonstick cooking spray. The tray may have food residue from a previous use of the oven.	Butter, margarine, oils and cooking sprays will cook quickly in this oven. Always start with a clean pan or foil; baked-on food residue will cause smoking.
Foods are browning too quickly on the top.	Food may be too close to the top element; there may be a large amount of food being cooked; the food may be very dense (such as a lasagna); the food may have a high fat content.	Foil works well to slow down browning in the **InfraWave®** Oven. Loosely tent foil over foods that are browning too quickly.
I have entered the wrong program into the oven.	The wrong button was accidentally selected.	Turn the **InfraWave®** Oven off and begin again. Once a wrong button has been selected, you must begin reprogramming the oven from the start.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
I opened the oven door and when I closed it the oven is no longer on.	The START button has not been pressed.	Once the door of the **InfraWave®** Oven has been opened, the oven goes into a pause mode. It can only be reactivated by pressing the START button. The exception is the TOAST function, where once the oven door is opened the toast cycle ends.
I am using the rotisserie and the food is flopping to one side more than the other.	The food is not balanced on the rotisserie rod.	Once food has been placed on the rod and the prongs have been inserted into the food, place the rod into position in the oven and use the TURN ONLY feature in the ROTISSERIE program to make sure the food is balanced. If food is unbalanced, remove the rod and reposition the food.
When baking poultry using the rotisserie, the wings and/or legs are touching the elements.	The chicken has not been tied up (trussed) or it may be too large for the oven.	Make sure the legs and wings are tied to the body of the chicken or game hen before placing on the rotisserie. Check the maximum weight allowed in the oven.
I can't find the exact food I want to cook in the programs.	Although we have programmed more than 60 foods into the oven, there will surely be some that are missing.	Select a food that is most like the one you want to cook or use the ConvertMenu™ function. Simply select the appropriate category and enter the temperature and time required for the food. Once the CONVERT button is pressed again the oven will do the work for you.

RECIPES

BROILED STEAK WITH KALAMATA OLIVE SALSA

¼ cup finely diced Manchego cheese
¼ cup diced purple onion
¼ cup chopped kalamata olives
¼ cup diced red pepper
4 tbsp. olive oil
1 tsp. instant minced onion
½ tsp. seasoned salt
½ tsp. spicy Montreal steak seasoning
¼ tsp. garlic pepper
¼ tsp. seasoned pepper
2 New York strip steaks (about 8 oz., ea.)

In small bowl, combine first 4 ingredients; add 3 tbsp. olive oil and blend well. Let stand at room temperature while preparing steaks.

In another small bowl, combine minced onion, salt, steak seasoning, peppers and remaining 1 tbsp. olive oil; blend well. Brush half seasoning mixture evenly over one side of steak.

Place steak, seasoned side up, on ungreased rack in bake pan/drip pan of **InfraWave® Oven**. Place pan inside oven and close oven door.

Follow these steps:

or

Halfway through cooking, remove steaks from oven. Turn over and brush steaks with remaining seasoning mixture. Return steaks to oven; close door and press INICIAR PARAR to continue cooking. When cooking time is complete, oven will give an audible signal.

Check for doneness. Tent loosely with foil and let beef stand for at least 5 minutes before serving. Serve steak topped with olive mixture. Add cooked rice and a mixed green salad for an easy, yet elegant, dinner.

Makes 2 servings.

Note: Insert a meat thermometer into the thickest part of the meat to test the doneness: 120°F to 125°F (49° C to 52° C) for rare; 135°F to 145°F (57° C to 63° C) for medium.

LEMON PEPPER SEASONED ROTISSERIE CHICKEN

1 tbsp. grated lemon peel
½ tsp. Rotisserie chicken seasoning
¾ tsp. garlic pepper
¾ tsp. garlic salt
2 tbsp. softened butter
4½ lb. chicken

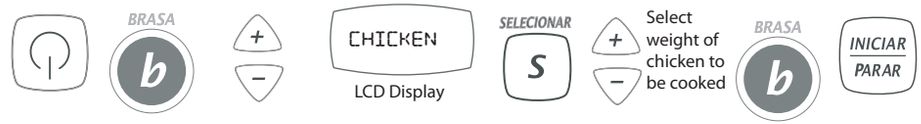
In small bowl, combine lemon peel, chicken seasoning, ½ tsp. garlic pepper, ½ tsp. garlic salt and butter; blend well.

Season inside of chicken with remaining ¼ tsp. each garlic pepper and garlic salt. Rub outside of chicken with lemon mixture to coat evenly. Truss for cooking on the rotisserie using butcher's cord.

Place chicken on rotisserie rod and secure both ends by inserting prongs into meat and inserting them onto rod, balancing chicken evenly on rod. Turn screws on prongs to hold chicken securely in place.

Insert rotisserie rod into **InfraWave® Oven** and close oven door.

Follow these steps:



When cooking time is complete, oven will give an audible signal. Remove from oven and let stand at least 10 minutes before serving. If desired, serve with cooked pasta and vegetable mixture and dinner rolls.

Makes about 5 servings.

Note: Insert an instant read thermometer into the thicket part of the breast (do not touch bone) to test for doneness: Breast 170°F (77° C); Thigh 180°F (82° C).

MEDITERRANEAN SPICED MEATLOAF

2 lbs. ground round
1 cup fresh dry breadcrumbs
$^{2}/_{3}$ cup minced onion
¼ cup finely chopped parsley
¼ cup diced oil packed sun-dried tomatoes
2 large eggs, slightly beaten
1 tsp. Mediterranean spiced sea salt
1 tsp. salt
½ tsp. garlic pepper

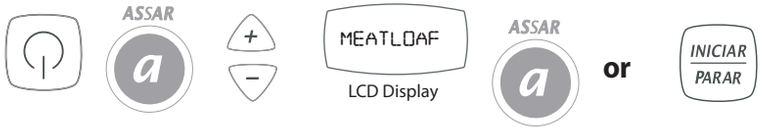
In large bowl, combine all ingredients and blend well.

Place on ungreased bake pan/drip pan of **InfraWave® Oven**.

Shape into 9" x 5" inch loaf.

Place pan in oven and close oven door.

Follow these steps:



or

When cooking time is complete, oven will give an audible signal. Check for doneness. Remove from oven and let meatloaf stand for at least 5 minutes before serving.

If desired, top meatloaf with slices of provolone cheese for the last 3 to 4 minutes.

Also may be served with hot tomato sauce served over loaf or spooned over each serving. Serve with parslied potatoes and cooked broccoli florets garnished with slivered lemon peel.

Makes 6 to 8 servings.

Note: Meatloaf should register 160°F (71° C) when an instant read thermometer is inserted into the center of the loaf.

ROASTED CHICKEN CASSEROLE

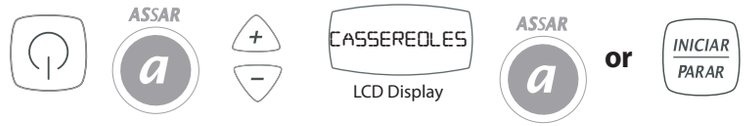
2 cans (14¾ oz., ea.) condensed golden mushroom soup
½ tsp. poultry seasoning
½ tsp. herbs de Provence
1 cup water
2½ cups diced roasted chicken
2½ cups cooked penne pasta
1½ cups cooked broccoli florets
1½ cups cooked baby carrots
1 cup frozen peas
½ cup sliced green onions
2 tbsp. melted butter or margarine
¾ cup fresh breadcrumbs
½ cup chopped toasted almonds

In large bowl, blend soup and seasonings. Gradually blend in water until mixture is smooth. Stir in next 6 ingredients.

Spoon into buttered, 2-quart, shallow baking dish. In small bowl, blend butter, bread crumbs and almonds. Sprinkle evenly over casserole.

Place baking dish in **InfraWave® Oven** and close oven door.

Follow these steps:



or

When cooking time is complete, oven will give an audible signal. Remove from oven and let stand at least 5 minutes before serving. If desired, serve with hot dinner rolls and a fresh green salad.

Makes 4 to 6 servings.

Note: Casserole should register 165°F (74° C) when tested with an instant read thermometer.

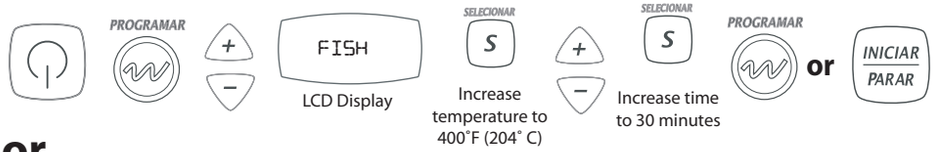
CORNBREAD-STUFFED SNAPPER

¼ cup minced onion
¼ cup minced red pepper
¼ cup butter or margarine
1 cup cornbread stuffing
¼ cup chopped parsley
¼ tsp. garlic salt
1/3 cup clam juice
2 snapper or pompano fish, trimmed and scaled (about 6 oz., each)
2 tbsp. fresh lemon juice
½ tsp. kosher salt
¼ tsp. pepper
Lemon wedges

In medium skillet, cook onion and red pepper in butter until tender. In medium bowl, combine onion mixture with stuffing, parsley, garlic salt and clam juice; blend well. Loosely stuff fish with cornbread mixture. Place on lightly greased nonstick foil on bake pan/drip pan. Season with lemon juice, salt and pepper.

Place pan in **InfraWave® Oven** and close oven door.

Follow these steps:



or

When cooking time is complete, oven will give an audible signal. Remove from oven and serve garnished with lemon wedges. If desired, serve with warm oven-roasted potatoes and green and waxed beans steamed with carrot slices.

Makes 2 servings.

Note: When fully baked, fish will flake easily when tested with a fork.

SEASONED EYE ROUND ROAST

3 tsp. instant minced onion
1½ tsp. seasoned salt
¾ tsp. garlic salt
¾ tsp. spicy Montreal steak seasoning
¼ tsp. garlic pepper
4½ lb. beef eye round roast

In small bowl, combine all ingredients, except beef and blend well. Rub seasoning evenly over roast, coating all sides.

Place on ungreased bake pan/drip pan of **InfraWave® Oven**.

Tent entire roast with foil.

Place pan inside oven and close oven door.

Follow these steps:

or

When cooking time is complete, oven will give an audible signal. Remove from oven and check for doneness. Tent loosely with foil and let beef stand for at least 10 minutes before serving.

If desired, empty 2 jars beef gravy into medium saucepan, stir in drippings from roast and heat, stirring occasionally. Serve with garlic mashed potatoes and steamed fresh green beans garnished with carrot juliennes.

Makes about 8 servings.

Note: Insert a meat thermometer into the thickest part of the meat to test the doneness: 120°F to 125°F (49° C to 52° C) for rare; 135°F to 145°F (57° C to 63° C) for medium

SPIT-ROASTED GARLIC CHICKEN

(Rotisserie)

3 large cloves garlic, minced

1 tsp. herb chicken seasoning

½ tsp. seasoned salt

¼ tsp. coarse ground pepper

¼ tsp. poultry seasoning

4½ lb. roasting chicken

In small bowl, combine all ingredients except chicken.

Place chicken on rotisserie rod and secure both ends by inserting prongs into meat and inserting them onto rod, balancing chicken evenly on rod. Turn screws on prongs to hold meat securely in place. Rub seasoning mixture evenly over entire chicken.

Insert rotisserie rod into **InfraWave® Oven** and close door.

Follow these steps:

or

When cooking time is complete, oven will give an audible signal. Remove from oven and check for doneness. Tent loosely with foil and let stand for at least 10 minutes before serving. If desired, serve with baked stuffed tomatoes and sautéed mixed peppers and onions.

Makes about 5 servings.

Note: Insert a meat thermometer into the thickest part of the breast (do not touch bone) to test the doneness: Breast 170°F (77° C); thigh 180°F (82° C)

ASIAN VEGETABLE PACKAGES

4 cups thinly sliced zucchini

2 cups quartered mushrooms

1 cup thinly sliced red pepper

1½ cup snow peas, cut in 1-inch pieces

½ cup sliced green onions

¼ cup ketchup

¼ cup low sodium soy sauce

1 tbsp. Worcestershire sauce

1 tbsp. grated ginger

Toasted sesame seeds

In medium bowl, combine first 5 ingredients. In small bowl, blend remaining ingredients, except sesame seeds. Pour over vegetables and toss to blend. Cut aluminum foil into six, 12-inch squares. Spoon vegetable mixture evenly in center of each piece of foil. Bring 2 sides over the vegetables and fold over tightly.

Pinch the remaining two sides and roll toward the center of the package to create a tight seal that will not allow steam to escape.

Place packets on slide rack in **InfraWave® Oven** and close oven door.

Follow these steps:

or

When cooking time is complete, oven will give an audible signal. Remove from oven and let stand several minutes. Open packets and garnish with sesame seeds. If desired, serve with grilled salmon and fried rice.

Makes 6 servings.

HOMEMADE DINNER BISCUITS

2 cups unsifted all-purpose flour

4 tsp. baking powder

1 tbsp. sugar

½ tsp. salt

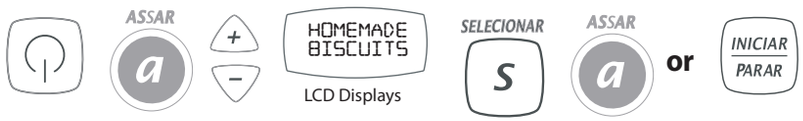
½ cup vegetable shortening

⅔ cup milk

In large bowl, combine flour, baking powder, sugar and salt. Cut in shortening using pastry blender or two knives until mixture resembles coarse meal. Stir in milk all at once. Shape into ball. On lightly floured surface knead several times and, using a rolling pin, roll out to ¾-inch thickness.

Use biscuit cutter to cut into 2-inch rounds. Place on bake pan/drip pan of **InfraWave® Oven**. Place pan in oven and close oven door.

Follow these steps:



or

When cooking time is complete, oven will give an audible signal. Remove from oven and place on wire rack. Serve warm. Great with roasted or fried chicken and corn on the cob or Mexican flavored corn.

Makes about 10 biscuits.

BONELESS PORK LOIN ON THE ROTISSERIE

1 tsp. kosher salt

½ tsp. herbs de Provence

½ tsp. garlic pepper

½ tsp. seasoned pepper

1 tbsp. olive oil

4½ lb. boneless pork loin

In small bowl, combine all ingredients except pork. Place pork on rotisserie rod and secure both ends by inserting prongs into meat and inserting them onto rod, balancing pork evenly on rod. Turn screws on prongs to hold meat securely in place. Rub seasoning mixture evenly over entire roast. Insert rotisserie rod into **InfraWave® Oven** and close oven door.

Follow these steps:

or

When cooking time is complete, oven will give an audible signal. Remove from oven and let stand at least 10 minutes before serving. If desired, serve with re-stuffed baked potatoes and steamed broccoli and cauliflower.

Makes about 8 servings.

Note: Pork should register 165°F (74° C) when an instant read thermometer is inserted into the center of the roast.

SEASONED ROTISSERIE CORNISH GAME HENS

¼ cup softened butter or margarine

½ tsp. poultry seasoning

½ tsp. rotisserie chicken seasoning

¼ tsp. garlic pepper

¼ tsp. seasoned pepper

¼ tsp. seasoned salt

2 Cornish game hens (about 20 oz., each)

In small bowl, combine all ingredients, except hens; blend well. Truss hens for cooking on the rotisserie using butcher's cord. Place hens on rotisserie rod and secure both ends by inserting prongs into meat and inserting them onto rod, balancing hens evenly on rod. Turn screws on prongs to hold chicken securely in place. Rub outside of hens with butter mixture to coat evenly.

Insert rotisserie rod into **InfraWave® Oven**.

Follow these steps:

or

When cooking time is complete, oven will give an audible signal. Remove from oven. Tent loosely with foil and let stand at least 10 minutes before serving. If desired, serve with rosemary potatoes and a mixture of sugar snap peas and pearl onions.

Makes about 4 servings.

Note: Insert an instant read thermometer into the thicket part of the breast (do not touch bone) to test for doneness: Breast 170°F (77° C); Thigh 180°F (82° C).

ROSEMARY AND GARLIC SEASONED TURKEY BREAST (Rotisserie)

2 tbsp. chopped parsley

1 tsp. rosemary garlic seasoning

1 medium clove garlic, minced

½ tsp. seasoned pepper

½ tsp. seasoned salt

¼ cup softened butter

3 lb. boneless turkey breast

In small bowl, combine all ingredients, except turkey; blend well.

Place turkey on rotisserie rod and secure both ends by inserting prongs into meat and inserting them onto rod, balancing turkey evenly on rod. Turn screws on prongs to hold chicken securely in place. Rub outside of turkey with butter mixture to coat evenly.

Insert rotisserie rod into **InfraWave® Oven** and close oven door.

Follow these steps:

or

When cooking time is complete, oven will give an audible signal. Remove from oven. Loosely tent with foil and let stand at least 10 minutes before serving. If desired, serve with cranberry sauce, whipped sweet potatoes and peas with pearl onions in a cream sauce.

Makes 10 to 12 servings.

Note: Turkey breast should register 170°F (77° C) when an instant read thermometer is inserted into the thickest part of the breast (avoid touching bone).

NOTAS/ NOTES

NOTAS/ NOTES

NOTAS/ NOTES

TERMO DE GARANTIA LIMITADA

Garantia: este produto, devidamente lacrado, é garantido pela Salton Brasil contra defeitos de material e mão-de-obra, pelo prazo total de um (1) ano a partir da data de Nota Fiscal de venda ao consumidor.

Abrangência: a garantía do produto fica automaitcamente inválida se o produto for danificado em consequência de acidentes de transporte ou manuseio, uso inapropriado, descuido, negligência, serviços não autorizados, uso comercial, reparos providos por pessoas ou entidades não credenciadas, desgaste normal, adição de peças ou acessórios que não sejam de fábrica, danos de instalação ou outras causas que não as constatadas como sendo de fabricação. A presente garantia é aplicável somente para produtos adquiridos e utilizados no Brasil e não se estende a produtos que não tenham sido operados de acordo com as instruções de uso e operação especificasas no respectivo Manual do Proprietário fornecido pela Salton Brasil ou que tenham sido modificados ou peças danificadas que tenham tido o número de série removido, modificado, adulterado ou tornado ilegível.

Grantias Implícitas: Esta garantia substitui todas as outras garantias expressas ou implícitas e nenhum representante ou terceiro está autorizado a assumir qualquer outra obrigação relacionada à venda de nossos produtos em nome da Salton Brasil.

Execução da Garantía: durante o prazo de vigência da garantía, o produto defeituoso será reparado ou substituído por um modelo similar equivalente a novo (a critério exclusivo da Salton Brasil) quando for encaminhado à Assitência Técnica autorizada da Salton Brasil ou o valor referente ao preço de compra será devolvido. O produto reparado ou substituído terá garantia pelo prazo remanescente da garantia original do produto e mais um (1) mês adicional. Nenhuma taxa será cobrada pelo reparo ou substituição.

Nas localidades onde não exita Assistência Técnica autorizada pelo Salton Brasil, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

Itens Excluidos desta Garantía: esta garantía substitui todas sa outras garantias expressas ou implicitas e nenhum representante ou terceiro está autorizado a assumir qualquer outra obrigação relacionada à venda de nossos produtos em nome de Salton Brasil. Sob hipótese alguma a Salton Brasil será responsável por defeitos, mau funcionamento ou deficiência do produto, seja baseado em lei contratual, comercial ou qualquer outra teoria legal, incluíndo, sem limitação, negligência, obrigação expressa, quebra da garantia e não cumprimento de cláusula contratual. A Salton Brasil não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos, ou resultantes de uso ou desempenho do produto, ou outros prejuizos relativos a danos de propriedade, ou prejuízos pecuniarios.

Assistência Técnica: Em caso de mau funcionamento entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Salton no número mencionado abaixo.

Sporte e Serviço
Russell Hobbs é uma marca da Salton, Inc. USA.
Para mais informações sobre os produtos da Salton visite nosso site:
www.Russellhobbs.com.br
Salton Brasil Com. Imp. E Exp. De Produtos Eletro-Eletrônicos Ltda
Av. Major Sylvio de Magalhães Padilha, 5200
Edifício Quebec, 8 andar - São Paulo - SP - CEP 05693-000
Todos os Direitos Reservados.
SAC: 0800-701 79 89

Código da data / Date Code

Modelo/Model: IW351 127V
Voltagem/Voltage: 127V

Modelo/Model: IW351 220V
Voltagem/Voltage: 220V

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:
Importado por CISA Trading S.A.
CNPJ: 39.373.782/0001-40
POR CONTA E ORDEM DE
Salton Brasil Com. Imp/Exp. de Produtos Eletro Eletrônicos Ltda
CNPJ: 05.753.154/0001-78
SAC: 0800 701 7989
Made in P. R.C.
Printed in P. R.C.

Applica®
Applica Consumer Products, Inc.

2008/3-20-59P/E

Impreso en papel reciclado.
Printed on recycled paper.